





przepisy.pl

Mazurek ryżowy-bezglutenowy



 20 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- kleik ryżowy - 160 gramów
- cukier - 150 gramów
- jaja duże - 3 sztuki
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

dodatkowo

- marmolada (bez glutenu)
- bakalie

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj miękką Kasię, kleik ryżowy (łyżkę odłóż) i proszek do pieczenia. Wszystko razem wymieszaj. Odstaw na 10 minut.
2. Z 3/4 otrzymanej masy zrób kuleczki wielkości orzecha włoskiego.
3. Płaską blachę lub dno dużej tortownicy wyłóż papierem do pieczenia. Kulki z ciasta ułóż w niewielkich odstępach na blaszce.
4. Trzonek drewnianej łyżki lub pędzla mocz w zimnej wodzie i zrób za jego pomocą małe dołki w ciasteczkach.
5. Stół oprószy odłożonym kleikiem. Z pozostałego ciasta zrób na stole długi, cienki wałek i ułóż dookoła ciasteczek tworząc rant mazurka.
6. Do dołków w kuleczkach włóż odrobinę marmolady i bakalie. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 25-30 minut w 180° C. Odstaw do całkowitego wystygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl